

秋色

しゅうしょく

具体的には、黄金色の稲田や紅葉に染まる山の色をさす言葉。

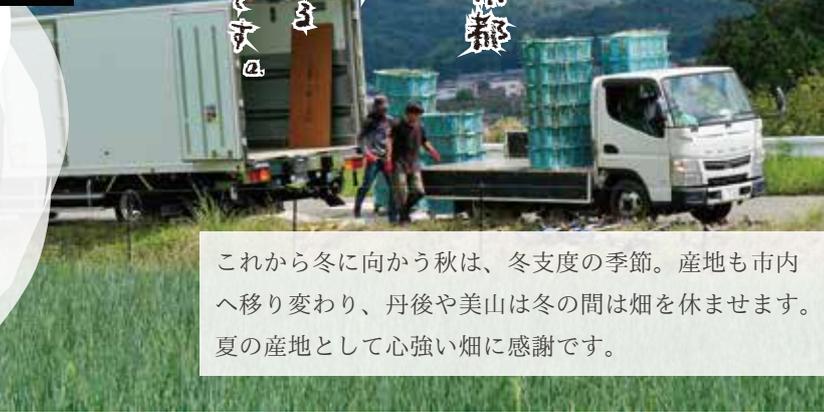
秋の気配、秋の色…今年も秋の到来を告げる色を感じる季節。

気温の変化、虫たちの動き、陽が落ちるのが早くなったなど。

きっと瞬刻に過ぎ去るであろう季節、

秋の時季ならではの畑やねぎ、自然を感じたいと思います。

秋晴れの、海の京都
丹後の畑にて。
秋の終わりに頃まで
まだまだ頼りになま
広大なねぎ産地です。



これから冬に向かう秋は、冬支度の季節。産地も市内へ移り変わり、丹後や美山は冬の間は畑を休ませます。夏の産地として心強い畑に感謝です。

今月のことねぎ

今月、みなさまにお届けする九条ねぎが京都でどのように育ったものなのか、物語（事）を少しでも知っていただき、より美味しく召し上がっていただければと思います。

夏が終わり、冬に向かう秋葱のお届けです

美山・亀岡・丹後で7月に定植し、秋の匂いがはじめて朝晩の少しひやとした気候で仕上げられた、そんな秋葱のお届けです。今年の8月、京都府内は例年に比べて暑くなくて、雨が多くて気温も低いという環境下。あまり太らずに縦に伸びる軟弱従長なねぎに。風などで倒れやすく管理は大変ですが、手に取り、食べてみるといつもより柔らかい食感を感じていただけるかと思えます。これから冬に向かってますます太くなっていく移り変わりも体験ください。



農人たちの畑での作業の様子、THE 農業！の現場の「こと」を発信

夏を終えて振り返る秋のはじまり、冬の準備開始

今までの真夏の時期・8月中ばに比べて、今年は雨量が多かったです。その為、雨が降って必要なタイミングで薬を撒くことができないなどで軟腐が多く、その時その時で対処が難しく苦戦しながらでした。苦勞することももちろんありますが、今年から増えた新たな産地である丹後地域、岩手の陸前高田の地域では、冷涼な気候のおかげで夏場でも良質なねぎができる！と自信に繋がる実感を得られました。そしてこのご時世の中、月間で約100トンのねぎを収穫。いつも平均70~80トンですが、過去最高記録を更新できたこと、産地開拓して挑戦した結果に繋がりが嬉しく思います。収穫量も今までより多く、各産地ごとに連携をとることが必要不可欠。台風対策として一斉収穫を2回実施し、回数を重ねるごとに容量が良くなったり、次はもっとこうしよう！などと新たな課題もできた夏でした。秋になり、冬の作付けが遅れているので10月は土づくりで忙しくなりそうです。刹那な秋の季節も頑張っていきます！



営業メンバーも工場への応援作業に入りました！



台風対策で一斉収穫し、工場でも活気良くねぎの選別調整作業



今月まで引き続き台風対策期間！NEVER GIVE UP! で備えます。

古都・事・言 3つの「こと」を伝えます
ことねぎだより

NO.173
2021年10月号
TEL: 075-601-0668

こと京都株式会社

KOTO GROUP
4A

